



## Dania główne

# PIEROGI Z BOTWINKĄ I SEREM FAVITA



### SKŁADNIKI

- 1/2 kg botwinki
- kostka (270 g) sera Favita Mlekovita
- 4 łyżki 12-procentowej śmietany Polskiej Mlekovita
- pęczek szczypiorku
- 100 g masła Polskiego Mlekovita
- sól
- pieprz Na ciasto: 1/2 kg mąki
- jajko

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- Botwinkę umyć, 2 łydgi posiekać, odłożyć. Resztę botwinki przelać wrzątkiem, osączyć, posiekać. Szczypiorek opłukać, posiekać. Ser rozetrzeć ze śmietaną, połączyć z botwinką i szczypiorkiem. Doprawić do smaku solą oraz pieprzem, wymieszać.
- Mąkę zaparzyć niewielką ilością wrzątku, dodać szczyptę soli i jajko. Zagnieść ciasto, dolewając 1/2 szklanki wody. Uformować kulę, przykryć ściereczką. Odkrawać po kawałku ciasta, cienko rozwałkować na oprószonej mąką stolnicy. Szklanką wyciąć kółka, na każde nałożyć po łyżeczce farszu, zlepić brzegi.
- Zagotować osoloną wodę. Na wrzątek partiami wkładać pierogi, zamieszać. Gdy wypłyną, gotować 2 min, osączyć.
- Pierogi nałożyć na talerze, polać stopionym masłem, posypać posiekaną botwinką.